

## КЕЙТЕРИНГ МЕНЮ

### МЕНЮ «ОРАВИ» ИЗ МЕСТНОЙ ДИЧИ И РЫБЫ

Копченая рыба

Рагу из грибов

Поджарка из лосося, картофельное пюре и печеные сезонные овощи

Мороженое фермы «Вуоксе» и соусы

**49€/чел.**

### МЕНЮ I

Грибной суп

Поджарка из лосося, картофельное пюре и печеные сезонные овощи

Соленый огурец, брусничное варенье

Черничный пирог и традиционное ванильное мороженное

**35€/чел.**

### МЕНЮ II

Фирменный зеленый салат

Вальдорфский салат

Домашний картофельный салат

Огурчики по бабушкиному рецепту

Сладко-соленая щука местных вод

Рыба горячего копчения свежо-пойманная из местных вод, сливочный соус с луком порей и вареный картофель

Крем-брюле с «копченым» виски

**38€/чел.**

### МЕНЮ III

Фирменный зеленый салат

Соленая рыба сезона

Копченая ряпушка

Домашний картофельный салат

Жаренные свиные отбивные, соус барбекю и жареный картофель

Мус из поджаренного белого шоколада

**38€/чел.**

## МЕНЮ IV

Фирменный зеленый салат и медовый соус

Вальдорфский салат

Картофельный салат с чоризо

Сочные овощи

Пастроми из лосося и соус из сметаны с укропом

Мус из икры и ржаная стружка «Пяивяринне»

"Оссубуко" в стиле Орави, жаркое из корнеплодов

Фирменный шоколадный торт и мусс из молочного шоколада  
**45€/чел.**

## **Завтрак «VIP»**

Омлет из лосося холодного копчения и зеленого лука

Соленый судак

Картофельный салат «Руукинранта»

Фирменный зеленый салат

Ассорти финских сыров

Паштет из дичи

Свинина холодного копчения

Йогурт и мюсли

Фирменный хлеб

Соки, кофе, чай

**24€/чел**

## **Завтрак в стиле Руукинранта**

Сыр, нарезка, хлеб, фрукты, омлет, бекон, калитки, йогурт, сок, кофе и чай.

**12€/чел**

*Кейтеринг на Виллы Орави и Усадьбе + 70€ включая сервировку*

*Накрыть на стол и помыть посуду 50€*

***Кейтеринг на Виллы Таллусниеме 120€***

*Минимальный заказ кейтеринг меню на 10 чел.*

## **ПИЦЦА**

Меню сезона.

Минимальный заказ 100 € + доставка 20 € (в Таллусниеме 30€)